



# Speculaascake



## Benodigheden

100 gram bloem  
100 gram zelfrijzend bakmeel  
1/2 theelepel bakpoeder  
200 gram bruine basterdsuiker  
1 zakje vanillesuiker  
200 gram boter/margarine (op kamertemperatuur, zacht maar niét gesmolten)  
4 eieren (op kamertemperatuur)  
1 ferme eetlepel speculaaskruiden  
ongeveer 1/2 zakje amandelschaafsel  
boter/margarine om de vorm in te vetten

## Bereiden speculaascake

- Verwarm de oven voor op 160 graden.
- Vet de cakevorm in.
- Zeef bloem, zelfrijzend bakmeel en bakpoeder in een kom.
- Basterdsuiker, vanillesuiker en boter in een kom en mix het tot een luchtig, ietwat schuimig mengsel (+/-5 minuten).
- Doe er een ei bij en mix tot het gehele ei is opgenomen in de massa, ga met de alle eieren te werk.
- Na toevoeging van het laatste ei nog een minuut de mixer.
- Vervolgens het bloem-bakmeelmengsel in één keer toevoegen en met een lepel of spatel de massa goed mengen.
- De speculaaskruiden toevoegen.
- Hou wat amandelschaafsel apart voor bovenop de cake, knijp de rest van het schaafsel met je handen fijn en roer dit door het cakedeeg.
- Doe het deeg over in de vorm, vul deze maximaal voor 2/3.
- Strooi het apart gehouden amandelschaafsel erover.
- Plaats de vorm op het ovenrooster, iets onder het midden van de oven.
- De cake in 50 minuten bakken in voorverwarmde oven.